dancyu
［ダンチュウ］
調理道具シリーズ

ダンチュウ包丁シリーズ

この度はダンチュウ包丁をお買い求め頂きまして誠にありがとうございます。
「刃物の命は良いハガネから」を信念に十分吟味された上質な刃物鋼をもとに、伝統に磨かれた職人芸で一丁一丁手づくりで丹念に仕上げられています。まさに日本の刃物の神髄を脈々と受け継いだ業務用和包丁シリーズです。
どうぞ末永くご愛用いただきますようお願い申し上げます。

優れた特徴

1）厳選されたハガネを、一丁一丁丹念に職人が仕上げた和包丁の傑作です。日本の刃物の神髄を脈々と受け継ぐ、日本の伝統技術がふんだんに活かされた逸品です。
2）軟鉄と厳選された高級安来刃物鋼を本鍛造した刃身は、切れ味と耐久性を両立した理想的な性能を誇ります。もちろん研ぎ直しが可能で末長くご使用頂けます。
3）職人による一丁一丁手作業による刃付けが施されており、使いはじめよりすばらしい切れ味が得られます。

保 証 書

○ダンチュウ包丁は厳密な品質管理のもと製造されております。別記の取扱説明書と保証規定をご覧になり、正しいお取り扱いとお手入れで末永くご愛用ください。
○万一、製造上の欠陥による故障が生じた場合は、保証規定内容に従い保証いたしますので、お買い上げの販売店か弊社サービス窓口までご連絡ください。

品名・品番		
保証期間		お買い上げ日★ 年 月 日から 1年間
お客様★	ご住所	〒 -
	お名前	(ふりがな)
	お電話	( )
販売店★		

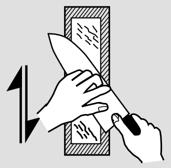
サンプル

★印に記入のない場合は無効となりますので、必ず記入の有無を確認してください。
記入がない場合はお買い上げの販売店にお申し出頂くか、購入時の領収書もしくは納品書を本保証書と一著に保管してください。本保証書は再発行致しませんので、大切に保管してください。

業務用包丁の研ぎ方

業務用包丁の簡易式シャープナーでの研ぎ直しは、刃付け角度が変わる可能性があり、お勧めしていません。砥石での研ぎ直しを行ない、切れ味を保ちご愛用いただきますようお願いいたします。
月１～２回か、切れ味が悪くなったと感じたら研ぎ直しましょう。

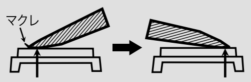
●上から見た手の使い方



研いでいる時に出るドロドロの液は刃を研ぐために必要な研ぎ汁ですから洗い流さないでください。

●横から見た研ぐ角度と注意点

割りばし1本程度の角度を一定に保つ
（角度を変えるのはよくありません。）



表側を主に研ぎます。その際にできた裏側の小さなマクレを取るため、仕上げに包丁を裏返してできるだけ寝かせて軽く研ぎます。

刀　身／白紙鋼・軟鉄複合材
ハンドル／朴木
桂　／ポリエチレン樹脂

MADE IN JAPAN

取扱説明書

dancyu
［ダンチュウ］
調理道具シリーズ
ダンチュウ包丁シリーズ

取扱説明書

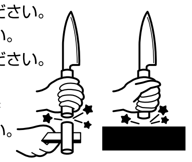
使用の際は、取扱説明書をよく読んでから使用してください。
また、取扱説明書は必ず保管してください。

御使用前の準備

●最初に使用する時は食器用洗剤を付けてスポンジ等で充分に洗い、よくすすいでください。
●使用前に、ハンドルのがたつきなど不具合を発見した場合は、使用せず販売店か弊社サービス窓口までご連絡ください。

御使用上の注意

●刃先で手や指を傷つけないよう注意してご使用ください。
●刃物ですから取扱い、保管には十分ご注意ください。
●破損または変形した場合にはご使用を中止してください。
●刃身と木柄の接合には接着剤や釘などは使用しておりません。刀身ががたついた場合などは、柄の一番手元を木槌や床などで２～３回軽く叩いてください。



●洗う際には刃先に十分ご注意ください。
●乳幼児の手の届かないところに保管してください。また、子供が使用する場合は、保護者が必ずそばについて注意して使用してください。
●左右にこじって使用しないでください。刃欠け、折れ、割れが起きたり刃先が曲がる可能性があります。
●カボチャなど硬い野菜を切る際、途中で止まってしまった場合は、横などにこじらず上に引き抜いてから、再度切り直してください。硬い野菜を切る場合は食材を電子レンジなどで温めると切りやすくなります。
●金属や石など硬い物の上では使用しないでください。
●缶のフタまたは、タグ開けなどには使用しないでください。
●包丁を火であぶったり、火の当たる場所に保管しないでください。ハンドル部分の焦げや、異臭の発生、切れ味が悪くなる原因になります。
●冷凍食品は必ず完全に解凍してからご使用ください。

お手入れ・保管について

●使用後は食器用洗剤を付けてスポンジ等で充分に洗い、よく水洗いした後、水分を拭き取り乾燥させてから収納してください。また、長期間使用しない場合は食用油等を塗って保管してください。
※収納の際は、付属の「さらし」をご利用ください。
●塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビが発生する場合があります。漬け物やレモン等を切ったあとは、早めに汚れを洗い落としてください。サビ・変色の原因になります。
●月に１～２回を目安に研ぐと、よい切れ味が持続します。
●サビが発生した場合はスポンジにクレンザーを付けて洗うか、砥石で研ぎ直してください。
●電子レンジ・オーブンなどの中に入れて、乾燥させないでください。
●金属たわしなど硬い物で洗うと傷が入る場合があります。
●洗い桶などの水及び、お湯の中に放置しないでください。サビの発生原因や柄の腐食の原因になります。
●食器乾燥機・洗浄機のご使用はお避けください。専用洗剤や温度の作用によりサビが発生したり、柄の変色、異臭、収縮が発生する場合があります。

保 証 規 定

1. この保証書は、本書記載内容に従い無料修理を行なうことを約束するものです。
2. 弊社製造上の不備により故障や不具合が生じた場合、本書をご提示の上、お買い上げの販売店、または下記の指定窓口に、該当商品とともにご持参・ご送付いただきますようお願い致します。
3. 本保証の対象は弊社製造上の不備による不具合、故障、損傷等（特に焼きヒビによる刃割れ、柄の取付不良を指します）に対するものであり、**経年変化や自然消耗、磨耗、劣化によるものは対象外**とさせていただきます。
4. 本保証書の有効期限は**購入日より１年間**と致します。
5. 本製品の故障、またはその使用によって生じた直接、間接のの損害については当社は一切の責任を負わないものとします。
6. 不当な改造、改良については当社は一切の責任を負わないものとします。
7. 次のような場合には、保証期間中でも有償の修理となります。
（1）本保証書のご提示がない場合。
（2）本保証書の記入内容を故意に書き換えたことが判明した場合。
（3）お客様による落下、衝撃、使用時のこじり等、お客様のお取扱いが適正でないために生じた故障、損傷の場合。
（4）天災、塩害、ガス害、地震、落雷、及び風水害、その他天災地変などの外部要因に起因する故障及び損傷。
（5）説明書記載の使用方法、及び注意に反するお取扱いによって発生した故障、損傷、不具合の場合。
（6）当社が指定する窓口以外で修理や調整、改良を施した場合。
（研ぎ直し修理も含みます）
（7）**サビ・刃欠けに関しては、本保証書の保証の対象とはなりません。**
8. 不具合や故障が判明した後もご使用を続けた場合、思いもよらない事故を引き起こす可能性があります。保証の対象とならない場合でも、使用しないで弊社サービス窓口までお問い合わせください。
9. ご不明な点は、お買い上げの販売店または弊社サービス窓口までお問い合わせください。
10. 本保証書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only Japan.